

MENÜPLAN

vom 12.03.18 bis 15.03.18 / 11. Woche

www.laendlegastronomie.at

Die Bio Zutaten werden durch die
Austria Bio Garantie überprüft.

Ländle Gastronomie - Hochschulstr.1
05572/7929370 info@fhv-mensa.at

Jeden Tag: Tagessuppe und Salate vom Buffet

Montag	Putenmedaillons Kalbsbratwurst Natursauce	GM FGLO	Kartoffel-Karottenpüree Butterreis Erbsengemüse	G G G	Quinoa - Getreidelaiabchen	ACGL
Dienstag	Marinierter Schweinebraten Gebratenes Hühnerbrüstchen Rosmarinjus		Teigwaren Couscous Rosenkohlgemüse	ACG AG G	Gemüse - Kartoffeleintopf	L
Mittwoch	Burger „zum selber bauen“ (Hühnerfleisch, Tomate, Zwiebel, Salat u. Dip) Schweinesteak vom Ländle Schwein		Semmel vom Bäck Luger Zartweizen mit Paprika Mediterranes Gemüse	A AG G	Pikante Grießschnitte mit Zucchini - Paprikagemüse	AG
Donnerstag	Saltimbocca vom Schwein Rindsgulasch		Eierspätzle Wildreis Karottengemüse	ACG G G	Ofenfrische Buchteln mit Marmeladefüllung Vanillesauce	ACG

Information über Allergene erhalten Sie bei unseren geschulten Mitarbeitern in Kantine - *unbeabsichtigte Kreuzkontakte können nicht ausgeschlossen werden.*

<< i luag druf >>

Guten Appetit wünscht Ihnen die Ländle Gastronomie!

<< i luag druf >>

Legende der Allergene

A Glutenhaltiges Getreide und daraus gewonnene Erzeugnisse	H Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
B Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	L Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse
C Eier und Geflügel daraus gewonnene Erzeugnisse	M Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse
D Fisch und daraus gewonnene Erzeugnisse (außer Fischgelantine)	N Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse
E Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	O Schwefeldioxid und Sulfite
F Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	P Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse
G Milch von Säugetieren und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)	R Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus gewonnene Erzeugnisse